

Resztki z magazynu I

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.55 kg (66%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (34%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Cardinal	12 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	5 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian eureka	25 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	1 min	8.9 %